

2006.5.13

ババロア予習

ほとんどウーレーアスと同じ材料。生クリームと泡立て器の差、
ゼラチンが入るの凍らせ方の差？

nonno にはフレンチババロアのレシピはなし

「ババロア」のページが載るの p24, 25

↓ 75ml のゼラチン 10g ほどと、
* 泡立て器の差

ほぼ同じ合同品に作る。違うのは粉ゼラチンと泡立て器の差

水とゼラチン 白ワイン 大3杯

粉ゼラチン 小2杯

コーン粉 0杯

バシク 0杯

大1杯

大1杯

1/2杯

型が浅いとアルコールが入ると
ゼラチン

75ml のゼラチン
から泡立て器
と泡立て器
泡立て器の差

泡立て器の差

泡立て器の差
泡立て器の差

↓ neck 80ml ぐらい、2杯ほど作る

φ160 のフラスコ型か、あるいは 400ml のフラスコ

↑ 1.5 の 11ml 型でいいよ...

泡立て器の差は fresh cream の泡立て器の差、

2006.5.15

ババロア予習

1143のムース

クリームチーズを使った
ムースは170, 1枚半程度
φ16cmの型(750-1)が型)

抹茶のババロア

卵黄3コ → 2コ
クリーム → 抹茶大匙1/2
卵黄を減らしてあり、別れたクリームチーズ
2ピース型にする

抹茶味のババロア

抹茶味の270ccの型で
卵黄3コを1コ減らして軽い味に
φ16cmの750-1型 → φ16cmのエゼル型
卵黄3コ → 2コ, 牛乳200ml → 150ml
砂糖90g → 50g, 米粉40g → 112



↑ババロアは味より、卵黄の量を減らす